

# Comment enseigner plusieurs compétences de chaque pôle lors d'une séance pratique ? Niveau Baccalauréat Professionnel – Spécialité Cuisine

**Axe :** « Découverte du métier, premiers pas, connaissance du métier en face »

**Contexte professionnel :** Vous êtes stagiaire pour une période de 3 semaines au sein du Bistrot du Potager situé dans le nouveau quartier d'affaires de Gerland. Ce restaurant est un restaurant traditionnel, il propose une cuisine et un service adapté à toutes les demandes, un savoir-faire au service des produits locaux, une grande capacité d'accueil dans un esprit convivial. Le Chef Floriant Bremont et la Maître d'hôtel, Claire, vous présentent l'entreprise, ses salariés, les règles d'hygiène et le comportement professionnel à adopter. Les premiers temps vous êtes au poste de cuisinier.

<http://www.lebistrotdupotager.com/bistrot/le-bistrot-gerland/>

**Mise en situation professionnelle :** Dans le cadre de votre période de formation en milieu professionnel, vous devez produire un menu traditionnel, réaliser la mise en place, les taillages de bases, les cuissons et le dessert dans le respect des normes en vigueur.

Veillez à adopter un comportement et un langage professionnel. Vous disposerez de produits alimentaires intermédiaires pour la confection de l'entrée.

Vous veillerez à la distribution en lien avec le personnel de salle.

